

新潟亀田

新し屋酒店

厳選メニュー

阿賀町 麒麟山酒造

麒麟山 伝統辛口

新潟県民から『デンカラ』の愛称で親しまれている麒麟山酒造の原点にして代表銘柄。全製造量の8割が『県内消費』新潟地酒の王道。どこのお店行つても『伝辛』で通じる。これぞ『新潟王道のど真ん中!』を感じてみてください。



半合 五〇〇円

新潟 樋木酒造

鶴の友 上白

新潟県内89蔵と日本一の酒蔵数を誇る新潟で唯一県外に出荷している酒蔵のレギュラー酒。今日は新潟県民になって“つるとも”って呼んでください



半合 五〇〇円

佐渡 北雪酒造

亀田三昧 普通酒

新潟県亀田の『新し屋酒店さん』が北雪酒造とのコラボ! 兵庫県産A級米の山田錦を100%使用しているコスパオーマンス抜群のお酒。稳やかながらしつかりとした吟醸香、柔らかい口当たりで程よい旨み。非常にバランスの良い1本です。



半合 五〇〇円

長岡 久須美酒造

亀の王 純米吟醸しぶりたて

年に一回冬のみ発売の限定酒。久須美酒造が蘇らせた「亀の尾」を掛米に、酒米の雄「山田錦」が麹米の組合せ。穏やかで心地よいフルーティーな香り、二年十組たてならではのふくよかな旨味が特徴。



半合 七〇〇円

妙高 千代の光 真 直詰生原酒

年に一回12月のみ入荷の限定酒。特別な方法で搾り、瓶詰めされた原酒。若干のガスを感じる搾りたてのフレッシュな味わい。口に含んだ印象はスッキリとした飲みごたえを感じます。原酒ならではのすっきり飲んで



半合 七〇〇円

南魚沼 八海醸造

八海山 しぶりたて原酒 青越後

冬季～春頃にかけて発売される季節限定酒。一度飲むと、旨みの余韻がいつまでも残っています!



半合 七五〇円

新潟龜田

新し屋酒店

厳選メニュー

南魚沼

青木酒造

南魚沼

八海醸造

鶴齢 純米にごり酒

生原酒



半合 七五〇円

年に一回のみ発売のしぶりたてにごり酒。珍しい辛口タイプのにごり酒。今季から杜氏が代わり、例年より辛口になつたとか。ピチピチとしたガス感、心地よい爽快なキレがあり滑らかな喉越ししが特徴です。

超稀少！
南魚沼
八海醸造
鶴齢
純米にごり酒
生原酒

290

ツツジ



半合 九五〇円

八海醸造の副社長・南雲真仁氏がプロデュースしている生産量極少の超限定酒。口の中に含むとほのかに透明感のある和梨のような香りが広がります。柔らかく幅のある甘味が特徴です。

超稀少！
南魚沼
八海醸造
鶴齢
純米にごり酒
生原酒

591

ハルジオン



半合 一〇五〇円

新酒！
南魚沼
八海醸造
八海山
しぶりたて原酒

新酒！
南魚沼
八海醸造



半合 一一五〇円

赤越後 純米大吟醸



半合 一〇五〇円

すべて手づくりの麹と八海山の雪解け水が湧き水となつた「雷電様の清水」で醸した純米大吟醸。山田錦と五百萬石、美山錦を組み合わせることで純米であります。八海山らしい切れのさを感じる味わいに仕上がっています。

年々スペックが向上している冬季限定酒。フレッシュながら芳醇な香り、洗練されたまろやかな旨味を感じる完成度の高い逸品。

北雪 遠心分離
大吟醸



半合 一三〇〇円

北雪酒造を代表する遠心分離シリーズの一つ。「遠心分離」というお酒の酸化や劣化を防ぐ方法で仕上げた、全風味を閉じ込めた逸品。香り、洗練されたやや甘口え。

中善酒店・吉川酒店

厳選メニュー

超稀少！ 壱醸 純米無濾過瓶火入れ



半合 七〇〇円

新潟県内の酒屋20店のみの蔵出し本数限定酒。棚田にこもった棚田からの贈り物の旨みが楽しめる1本。

長岡 越銘醸

超稀少！ あべ BLACK 純米酒



半合 九五〇円

あべシリーズの定番純米酒。「発酵を楽しむ」事を大切にしつづける阿部酒造。スガ良い、飲み飽きしないクリアな味と酸のバランスが特徴です。

超稀少！ 至 佐渡 純米 生にごり酒



半合 八〇〇円

佐渡の小さな手造り蔵で醸されるお酒「至」。新酒らしい香りが、度合いある



半合 九五〇円

村祐酒造が日々の酒造りで表現する酒質は「口当たりのやわらかさやキレのよさ、そして飲んだ時の清潔感」。それが上品な甘味は、まさしく「和三盆糖」を思わせます。その優しい

新潟 村祐酒造

超稀少！ 村祐 常盤ラベル 生酒



半合 九五〇円

超稀少！

あべ 柏崎

あべシリーズの定番純米吟醸。阿べ酒造の酒を原酒とし、米の旨味と酸味を感じられます。阿べ酒造らしく定番純米酒を感じます。



半合 一〇五〇円

SILVA

純米吟醸

阿部酒造



半合 九五〇円

SILVA

純米吟醸

阿部酒造



半合 九五〇円

SILVA

純米吟醸

阿部酒造



半合 九五〇円

SILVA

純米吟醸

阿部酒造



半合 九五〇円

SILVA

純米吟醸

阿部酒造



半合 九五〇円

SILVA

純米吟醸

阿部酒造



半合 九五〇円

SILVA

純米吟醸

阿部酒造



半合 九五〇円

SILVA

純米吟醸

阿部酒造



半合 九五〇円

SILVA

純米吟醸

阿部酒造



半合 九五〇円

SILVA

純米吟醸

阿部酒造



半合 九五〇円

SILVA

純米吟醸

阿部酒造



半合 九五〇円

SILVA

純米吟醸

阿部酒造



半合 九五〇円

SILVA

純米吟醸

阿部酒造



半合 九五〇円

SILVA

純米吟醸

阿部酒造



半合 九五〇円

SILVA

純米吟醸

阿部酒造



半合 九五〇円

SILVA

純米吟醸

阿部酒造



半合 九五〇円

SILVA

純米吟醸

阿部酒造



半合 九五〇円

SILVA

純米吟醸

阿部酒造



半合 九五〇円

SILVA

純米吟醸

阿部酒造



半合 九五〇円

SILVA

純米吟醸

阿部酒造



半合 九五〇円

SILVA

純米吟醸

阿部酒造



半合 九五〇円

SILVA

純米吟醸

阿部酒造



半合 九五〇円

SILVA

純米吟醸

阿部酒造



半合 九五〇円

SILVA

純米吟醸

阿部酒造



半合 九五〇円

SILVA

純米吟醸

阿部酒造



半合 九五〇円

SILVA

純米吟醸

阿部酒造



半合 九五〇円

SILVA

純米吟醸

阿部酒造



半合 九五〇円

SILVA

純米吟醸

阿部酒造



半合 九五〇円

SILVA

純米吟醸

阿部酒造



半合 九五〇円

SILVA

純米吟醸

阿部酒造



半合 九五〇円

SILVA

純米吟醸

阿部酒造



半合 九五〇円

SILVA

純米吟醸

阿部酒造



半合 九五〇円

SILVA

純米吟醸

阿部酒造



半合 九五〇円

SILVA

純米吟醸

阿部酒造



半合 九五〇円

SILVA

純米吟醸

阿部酒造



半合 九五〇円

SILVA

純米吟醸

阿部酒造



半合 九五〇円

SILVA

純米吟醸

阿部酒造



半合 九五〇円

SILVA

純米吟醸

阿部酒造



半合 九五〇円

SILVA

純米吟醸

阿部酒造



半合 九五〇円

SILVA

純米吟醸

阿部酒造



半合 九五〇円

SILVA

純米吟醸

阿部酒造



半合 九五〇円

SILVA

純米吟醸

阿部酒造



半合 九五〇円

SILVA

純米吟醸

阿部酒造



半合 九五〇円

SILVA

純米吟醸

阿部酒造



半合 九五〇円

SILVA

純米吟醸

阿部酒造



半合 九五〇円

SILVA

純米吟醸

阿部酒造



半合 九五〇円

SILVA

純米吟醸

阿部酒造



半合 九五〇円

SILVA

純米吟醸

阿部酒造



半合 九五〇円

SILVA

純米吟醸

阿部酒造



半合 九五〇円

SILVA

純米吟醸

阿部酒造



新し屋酒店



新潟県新潟市江南区袋津4丁目2-21

1955年の創業 新潟市旧亀田町の袋津エリアに店舗を構える新し屋酒屋。

新し屋酒店の強みこだわりは、徹底したお酒の品質管理。

商品のコンディションを保つために店舗の窓は無くし、光からのダメージを最小限にとどめ、店内には-2℃に達する超低温冷蔵庫を完備し、お客様に「生きたお酒」をお届けしています。

酒どころ新潟の酒蔵だからこそ高い技術によって生み出される本物の味を味わっていただくため、新潟県内の日本酒のみを取り扱っています。

また、新し屋でしか買えない限定酒や希少価値の高い長期熟成酒(古酒)、プライベートブランド『亀田三昧』の販売もしています。お酒に対する豊富な知識を活かし、酒屋というフラットな立場でお酒の良さを発信することで、

各蔵のブランディングだけではなく、“腕の確かな酒造りによって作られる本当の美味しさ”を伝え続ける酒屋さんです。

時代の流れに合わせて日本酒も多様に変化する中で、その風潮も理解した上で、

酒造りのぶれない精神と、それによって生み出される変わらない美味しさにも目を向け、大切にしていきたいというのが新し屋さんの考え方。

専務取締役 塚本 聖太 Tsukamoto Shota

大学卒業後、“お酒を勉強する為”東京の大手業務用酒販店に就職。お酒の販売現場を経験。

家業の酒屋を継ぐ事を考えた時、、、

“日本酒の知識だけだとベテランの人には絶対に勝てない”、“もうひとつ専門知識が欲しい”

そう考え始め、日本でワインソムリエ資格取得後、単身パリへ。

日本人で初の和食でミシュランの一つ星を取った「あい田」でソムリエ修行。

日本酒とワインの2刀流を武器に帰国。まさに、お酒界の大谷翔平。

新潟に戻った彼は、地元の酒蔵「石本酒造(代表銘柄「越乃寒梅」)」の社長からの誘いで2年間、「蔵人」たちと共に酒造りを行い、「蔵人」を経験する。

おすすめは新潟の伝統的なお酒、「越乃寒梅」「八海山」「麒麟山」の淡麗辛口。

新潟伝統の自分を主張しすぎずお料理の邪魔をせず、まわりを引き立てる、その奥ゆかしさや、あとに残る余韻の長さ。

これが大切。

そんな彼の素敵な個性と人間性に惹かれてしまう。